



Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

Mediterranes Grillgemüse, Parmesancreme, Rucola-Salat

Grilled Mediterranean vegetables, Parmesan cheese cream, rocket salad

...

Wiener Schnitzel vom Milchkalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, cremiger Gurkensalat

Viennese Schnitzel of dairy calf, chip potatoes, cowberries, creamy cucumber salad

...

Duett vom Schokoladen-Mousse mit Früchten & Coulis

Duet of chocolate mousse with fruits & coulis

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

Selection of French raw milk cheese (Affineur Eric Lefebvre)

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 38,00



Vorspeisen – Starters

Gemischter Salat vom Hanauer Markt, Bio-Ei, Hausdressing, geröstete Kerne € 8,90
Mixed salad from the market of Hanau, bio egg, homemade dressing, roasted seeds

Mediterranes Grillgemüse, Parmesancreme, Rucola-Salat € 11,90
Grilled Mediterranean vegetables, Parmesan cheese cream, rocket salad

Die weitgerühmten **Schnecken „Achat Style“** € 12,90
The renowned escargots “Achat Style”

Kalbsscheiben & Tuna, Kapernäpfel, konfierte Kirschtomaten € 14,90
Slices of veal & tuna, capers, confit tomatoes

Carpaccio vom Fjordlachs, Gartenkräuter, Limonen-Vinaigrette, Fenchel-Zitrus-Salat € 15,90
Carpaccio of fjord salmon, garden herbs, lime vinaigrette, fennel citric salad

Suppen – Soups (gerne auch als Trilogie / also as Trilogy € 11,90)

Süppchen vom Muskatkürbis, steierisches Kernöl, Kerne € 7,90
Soup of nutmeg pumpkin, Styrian oil, pips

Essenz vom Weiderind, Grießnockerln, Gemüsebrunoise € 8,90
Essence of meadow beef, semolina dumplings, vegetable brunoise

Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika € 9,90
Boula Boula – our specialty from South America



Hauptgerichte – Main Courses

Variation von Blumenkohl, Tandoori-Joghurt	€ 19,90
<i>Variation of cauliflower, Tandoori yoghurt</i>	als kleine Portion / as small portion € 14,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, cremiger Gurkensalat	€ 22,90
<i>Viennese Schnitzel of dairy calf, chip potatoes, cowberries, creamy cucumber salad</i>	
Kross gebratenes Kabeljau-Loin, Kokos-Chili-Schaum, gelber Rettich, Zuckerschoten, lauwarmer Sushireis	€ 25,90
<i>Crispy codfish loin, coconut chili foam, yellow raddish, snow peas, lukewarm sushi rice</i>	
Filet vom Flusszander, Riesling-Sauce, Holunderbeeren, Blattspinat, Kartoffelpüree	€ 26,90
<i>Fillet of pike perch, Riesling sauce, elderberries, leafy spinach, mashed potatoes</i>	
Gebratene Black Tiger Garnelen, Linguine, Öl & Knoblauch	€ 27,90
<i>Roasted Black Tiger prawns, Linguine, oil & garlic</i>	als kleine Portion / as small portion € 18,90
Carré vom Salzwiesenlamm, Senfsaat-Jus, Duett von Bohnen, Rosmarin-Kartoffeln	€ 29,90
<i>Carré of grassland lamb, mustard seed jus, duet of beans, rosemary potatoes</i>	
Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm), karamellierter Hokaido Kürbis, gegrillter Lauch	€ 32,90
<i>Argentinian tenderloin (200 grams), caramelized Hokaido pumpkin, grilled leek</i>	



Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergens

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

In unserem Betrieb wird seit mehr als 100 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns **im Vorfeld** bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkekreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

Dear guests please note:

In our company, we are successfully cooking fresh and high quality food for more than a century. We take into account also allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us **in advance**.

However, dishes & drink creations vary, and thus also the recipes from time to time.

In our food and drinks inter alia, the following Allergens (also traces of this) might be included: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 ml/l, lupine, and molluscs.

Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.